



## Tao Offida

Offida Rosso DOCG 2014

Ein heisser Flirt zwischen der heimischen Traubensorte Montepulciano und Cabernet Sauvignon.

**Artikelnummer** 1094.14

**Weingut** Sangioanni Az.  
Agrobiologica

**Region** Marche

**Jahrgang** 2014



### Degustationsnotiz

Kirschrot; rauchig-würziges Bukett mit Noten von Zwetschgen und Zimt; weich und cremig am Gaumen, feines Tannin; kraftvolles und langes Finale  
*Martina Korak, Önologin*



### Rebsorten

Montepulciano (90%)  
Cabernet Sauvignon (10%)



### Speisenvorschläge

Schmorbraten, kräftige Eintopfgerichte, Pilzragout, mittelreifer Hartkäse



### Lagern

Bis mindestens 2022  
lagerfähig



### Genusstipp

Optimaler Genuss bei  
16-18 °C



### Verschluss

Naturkork



### Vegan

ohne tierische  
Inhaltsstoffe hergestellt



### Analysedaten

|                 |            |
|-----------------|------------|
| Alkohol         | 15%        |
| Freie SO2       | 11 mg/l    |
| Gesamte SO2     | 50 mg/l    |
| Flüchtige Säure | 0.74 g/l   |
| Gesamtsäure     | 4.8 g/l    |
| pH-Wert         | 3.89       |
| Restzucker      | 3.4 g/l    |
| Analysedatum    | 04.06.2018 |

### Gesetzliche Angaben

Biozertifikat: IT-BIO-006  
Herkunft: IT  
Abfüller: Viitvinicola Costadoro  
soc.agr.srl  
enthält Sulfite

### Weitere Informationen

[www.delinat.com/1094.14](http://www.delinat.com/1094.14)